DE
RAÇAOSCHE
KEUKEN

UIT
Uit de Curacaosche keuken / samengest. door
L. Arends-Savelkoul ; J.M. v. d. Sar-Vuyk ;
E. Senior-Baiz - 2e dr. - Curacao : [illegible]
Boekhandel Salas (etc.) 1947. - 68 p. : ill., ;
23 cm 1e dr. 1943

Arens-Savelkoul, L. (A.T.)
Kookboeken ; Curacao (TW)

f15,-

UIT DE CURAÇAOSCHE KEUKEN

2de DRUK

1ste DRUK WERD UITGEGEVEN DOOR:
„VROUWENORGANISATIE CURAÇAO"
IN 1943

SAMENGESTELD DOOR:

MEVR. L. ARENDS-SAVELKOUL
MEVR. J. M. v. d. SAR-VUYK,
MEVR. E. SENIOR-BAIZ.

GEILLUSTREERD DOOR:

J. J. A. VAN BERGEYK

Uitgave: Boekhandel Salas — Drukkerij Scherpenheuvel.

VOORWOORD.

Om aan een behoefte te voldoen van vele huisvrouwen, alhier, stelden wij dit receptenboekje samen met als doel, haar bekend te maken met de bereiding der voedingsmiddelen welke hier te verkrijgen zijn en waaronder vele welke in Nederland niet te koop worden aangeboden en zoodoende bij de Hollandsche huisvrouw onbekend.

Dit wil geenszins de pretentie hebben een „kookboek" te zijn, er wordt verondersteld dat men de grondbeginselen der kookkunst kent.

Het is vaak moeilijk de maten precies in grammen aan te geven daar de Curaçaosche „kokki" alles op het oog doet en naar smaak, der familie.

Wij hopen van ganscher harte dat menige huisvrouw hierin veel zal vinden, wat zij op dit gebied zoekt en niet lang vreemd blijft staan tegenover de Curaçaosche vischsoorten, groenten, vruchten, enz., en zich met behulp van dit boekje op de hoogte zal stellen van de bereiding en spoedig de smaak hiervan zal leeren waardeeren.

Mevr. L. ARENDS-SAVELKOUL
Mevr. J. M. v.d. SAR-VUYK
Mevr. E. SENIOR-BAIZ.



VLEESCHSOEP. (Sopi di carni)

1 ½ pond vleesch (rund-of schapenvleesch) — 2L water — 1 ui — 1 bosje soepgroenten — 4 aardappelen — vermicelli — zou — proment — roecoe.

Het vleesch wasschen, het water aan den kook brengen, daarna het vleesch, het zout en de kruiden toevoegen, Als het vleesch bijna gaar is, de geschilde en in stukken gesneden aardappelen en de vermicelli toevoegen en de soep met roecoe kleuren. Men laat wat roecoezaadjes, in een paar lepels olie braden en kleurt met de olie de spijzen; de pitjes gooit men weg.

KIPPENSOEP. (Sopi di gallinja)

1 kip — 1 pond beenderen — tomaten — uien — witte wijn — wat asperges — doperwten — kappertjes — olijven — hard gekookt ei — gebakken stukjes brood.

De kip koken met 1 pond beenderen, tomaten en uien. Zoodra de kip gaar is deze in kleine stukjes snijden. De bouillon zeven en weer op het vuur doen. de gesneden kip en een glas witte wijn toevoegen en voor het opdienen de asperges, doperwten, kappertjes en gesneden olijven. Doe in de soepterrine gebakken stukjes brood en in schijven gesneden hard gekookt ei en giet daarop de warme soep.

KIPPENSOEP MET GROENTEN (Sancochi di gallinja)

1 kip — 2L water — 2 uien — 2 preien — selderie — 4 aardappelen — 2 zoete aardappelen — 1 stuk pompoen — 4 maiskolven — yuca — wortels — komkommertjes — zout — proment (pikante en zoete).

Men bereidt kippensoep zooals in het vorige recept, voegt alle groenten geschild en in stukken gesneden toe en laat alles gaar koken. Men dient meestal de soep in de soepterrine en de groenten op een aparte schaal netjes gerangschikt. Deze soep wordt dikwijls als een volle maaltijd gebruikt en kan evengoed van rund- of schapenvleesch bereid worden.

VISCHSOEP. (Sopi di piscá)

1 pond visch — 1L water — ui — zout — proment — 2 aardappelen — roecoe.

De schoongemaakte visch wasschen en opzetten met koud water, zout en proment. Als de visch bijna gaar is de aardappelen en de ui toevoegen en afmaken met roecoe.

GEBONDEN VISCHSOEP.

1L vischbouillon — 25 gr. boter — 25gr. bloem — 1 eidooier — zout — nootmuskaat — peper — room of melk.

De visch bouillon zeven, de boter smelten, de bloem er lichtgeel in fruiten, geleidelijk de bouillon er bij gieten en laten koken. In de soepterrine de eidooier met de melk of room, het zout, de nootmuskaat en peper kloppen en langzaam de kokende soep toevoegen.

KREEFTENSOEP. (Sopi di kreeft)

1 kreeft — 1 L vischbouillon — 25gr. boter — 25gr. bloem — 1 eidooier — zout — peper.

De kreeft gaar koken (ongeveer 20 min.); af laten koelen, het vleesch er uit halen en in stukjes snijden. Van

de vischbouillon, boter en bloem een gebonden soep maken, de stukjes kreeft toevoegen en de soep rose kleuren met wat karmijn. Men kan van het kreeftenvleesch ook kleine balletjes maken; dan het vleesch fijn malen, de eidooier, in melk geweekt brood en zout een goed samenhangende massa maken en daarvan kleine balletjes vormen en deze in een weinig water met zout gaar koken en later bij de soep voegen.

OESTERSOEP (Sopi di oester).

1 ons soepbeenderen — proment — uien — 4 eidooiers — 2 lepels maizena — 1 kopje melk — 30gr. boter — 1 lepel gehakte peterselie — 1 blik oesters op water.

Bouillon trekken van een pond soepbeenderen, wat zout, proment en uien. 2 Lepels maizena met 1 kopje melk aanmengen, 4 goed geklopte eidooiers toevoegen, hierbij langzaam den gezeefden bouillon gieten (oppassen voor schiften). Vervolgens een lepel boter, 1 lepel gehakte peterselie en 1 blik oesters met het water toevoegen.

JAMBO.

3 stukjes zout vleesch — 2 kleine mootjes visch (liefst snoek) — een stukje zoute visch — gedroogde garnalen — 15 stuks jambo — 1L. water — zout — proment — yerba di ole.

Het zoute vleesch en de zoute visch in water laten trekken. Laat het zoute vleesch in 1L. water zacht koken, jambo in schijfjes snijden en toevoegen. met een leléstok roeren, dan de visch toevoegen, zout en proment en yerba naar smaak, alles gaar koken en met funchi opdienen.

(Een leléstok is een groot formaat houten kwispel van een leléboom).

CACTUSSOEP. (Cadushi)

5 Cent gedroogde cactuspoeder — 3 stukjes zout vleesch — 1 pakje geroosterde vischjes — 1L. water.

Het zoute vleesch eerst wat laten trekken en dan 1L. water zacht laten koken, de cactuspoeder er in strooien, flink roeren en de geroosterde vischjes toevoegen. Hierbij funchi opdienen.

INGEWANDENSOEP. (Mondongo cu pia)

1 mondongo en pooten — 2 L. water — 6 aardappelen — 1 ui — eenige olijven en kappertjes — proment — een pitje knoflook — roecoe.

Men maakt een dag te voren de ingewanden goed schoon, wascht ze met veel citroen en zet ze op het vuur met 2L. water, de ui, de knoflook, het zout en de proment. Men laat alles gaar koken en voegt er water bij indien het te veel verkookt, want het geheel moet zeker 3 á 4 uur koken (daarom wordt de mondongo meestal een dag te voren gekookt). Den volgenden dag warmt men de mondongo op, voegt de geschilde en in stukken gesneden aardappelen toe, daarna de olijven, de kappers en de roecoe.

AARDAPPELSOEP. (Sopi di batata)

1L. bouillon — water of vleeschextrat — 6 aardappelen — uien — 25 gr. boter — proment.

De uien fijn snijden en licht fruiten in de boter, dan de geschilde aardappelen en de bouillon toevoegen en laten koken tot alles geheel gaar is. Vervolgens de massa door een zeef wrijven en laten koken tot de soep gebonden is. Afmaken met wat zout en proment.

TOMATENSOEP. (Sopi di tomatie)

1 L. bouillon — ½ pond tomaten — 2 lepels boter — ui — peper — zout — 1 lepel maizena — een beetje melk.

De tomaten wasschen, in stukken snijden en met de ui in de boter smoren, de bouillon toevoegen en nog ongeveer een kwartier laten koken. Alles door een zeef wrijven en opnieuw aan den kook brengen, binden met de maizena, zout, peper en de melk toevoegen.

BOONENSOEP. (Sopi di boonchi)

3 stukjes zout vleesch — ½ kan gedroogde boonen (elke soort) — 1 pitje knoflook — een paar lepels suiker.

Het zoute vleesch in wat water laten trekken. De boonen in 1 L. water gaar laten koken. Een half uur na het opzetten het zoute vleesch en de knoflook toevoegen. Als alles gaar is de suiker erin strooien.

ERWTENSOEP. (Sopi di erwt)

3 stukjes zout vleesch — ½ kan erwten — 1 pitje knoflook — 1 ui — een paar lepels suiker.

Het recept is hetzelfde als voor boonensoep hierboven.

WIJNSOEP. (Sopi di binja)

1 flesch roode wijn — 1 L. water — 1 ons pruimen — 1 stukje kaneel — 2 lepels sago — 1 ons suiker.

Water en wijn laten koken, daarna de pruimen en de kaneel een half uur warm er in laten trekken zonder te koken. De vloeistof binden met de in koud water aangemengde sago en naar smaak zoet maken met de suiker.

GUYABASOEP.

25 guyabas, 1 L. water — kaneel — suiker.

De guyaba's dun schillen en met een lepeltje het binnenste eruit nemen en dit door een zeef wrijven, de pitten weggooien en de rest met één liter water aan de kook brengen; kaneel en suiker toevoegen en de vruchten gaar laten koken. De soep wordt meestal met witte funchi of gebakken stukjes brood gegeten.

COCOSSOEP (Sopito)

2 ½ pond pekelvleesch (carnisa) — één moot visch (drado) — een klein stukje proment — een uitje — 1 tomaat cocos — 3 lepels meel — 1 lepel boter — 1 L. water — citroen — nootmuskaat.

De cocos raspen en in 1L. water een poosje laten staan, — later in een doek uitpersen. Het vleesch goed wasschen en ½ uur in water opzetten met 1L. water, proment en uitje, tomaat en nootmuskaat, dit tezamen ongeveer 3 kwartier laten koken totdat het vleesch zacht is. Nu de gewasschen visch mee laten koken tot ze gaar is, dan eruit halen, ontgraten en in kleine stukjes snijden en later toevoegen.

Het uitgeperste cocosvocht toevoegen en direct hierna de 3 lepels meel (in water opgelost), onder flink roeren er bij doen, evenzoo de stukjes visch en de boter. Alles tezamen nog even zachtjes laten doorkoken. Bij het opdienen een stukje citroen geven.

KALBASSOEP. (Sopi di calbas)

1 kleine kalbas — 1 tomaat — 1 ½ L. water — (of bouillon) — 60 gr. boter — 60 gr. bloem — zout — peper — ½ eetlepel fijngehakte peterselie — 1 eidooier — citroensap — gefruite dobbelsteentjes brood.

De lange kalbas in dikke schijven snijden en het middelste gedeelte eruit halen. In kleine stukjes snijden en met de gesneden tomaat in het water of in de bouillon gaar koken (p.m. ½ uur). Alles door een zeef wrijven en van het vocht, de boter en de bloem een gebonden soep koken; deze afmaken met de peterselie, peper, zout en citroensap. De eidooier in de soepterrine goed met wat melk loskloppen en de kokende soep erop gieten. Gefruite dobbelsteentjes brood er bij opdienen.

POMPOENSOEP. (Sopi di pampoena)

1 pond pompoen — 1L. melk — 40gr. boter, — selderijgroen — zout en peper.

De pompoen schillen, in niet te groote blokjes snijden en onder toevoeging van wat selderij een weinig zout en peper in de helft van de boter 10 min. smoren. Dan een ¼ L. kokend water toevoegen en de pompoen nog ongeveer 50 min. zachtjes laten koken. De pompoen zeven, de melk er bij voegen, de soep kruiden met peper, zout en Maggie. Men kan bij de soep desgewenscht bruin gebakken dobbelsteentjes brood opdienen. (De melk kan ook door water vervangen worden).

SCHILDPADSOEP. (Sopi di tortuga)

1 pond schildpadvleesch — proment — zout — uien — tomaten — prei — knoflook — peterselie — eenige aardappelen — Madeira of Sherrywijn.
Voor de soepballetjes: wat melk — oud brood — 1 ei.

Het schildpadvleesch goed wasschen met water en lemoen en in stukjes snijden. Een stuk wit vleesch apart houden om met in melk geweekt oud brood en ei kleine balletjes van te maken. De stukken schildpad opzetten met water, proment, zout uien, tomaten, prei, knoflook, peterselie; alles laten koken tot het vleesch malsch is en het geheel zeven, de mooie stukken en de balletjes toevoegen, eenige geschilde en in vieren gesneden aardappelen en 2 lepels Madeira of sherry. De soep goed laten koken en opdienen.



SALADE VAN KREEFT. (Kreeft na salada)

1 kleine kreeft — 2 uien — 1 proment — olie en azijn.

De kreeft koken in water met zout, koud laten worden en uitnemen, (vooral de z.g. streng goed verwijderen) en in stukjes snijden. Olie en azijn mengen, de in plakjes gesneden ui en de gesneden proment toevoegen, dit mengsel over de kreeft gieten en een dag laten trekken in de ijskast.

GEVULDE KRABBEN. (Kangreeuw llená)

6 krabben — 2 lepels boter — 1 tomaat — 2 uien — peterselie — 1 lepel rozijnen — 1 lepel kappers — 2 eieren — 2 lepels geraspte kaas — 3 sodabeschuiten.

De krabben koken in water met zout, koud laten worden en het vleesch uitnemen. De schalen wasschen en in de zon laten drogen. Een saus maken van de boter, ui, tomaat, peterselie; het krabbenvleesch toevoegen met de rozijnen en de kappers. De schalen met het mengsel vullen, de eieren kloppen, met een lepeltje over iederen schaal een beetje gieten, gestampte beschuit en geraspte kaas over strooien, de schalen in de oven plaatsen en een bruin korstje laten krijgen. De versche krabben kunnen zeer goed door krab uit blik worden vervangen, men vult er dan schelpen of souflépotjes mee.

VISCHCROQUETTEN. (Croquetas di piscá)

1 pond visch — 1 tomaat — 1 ui — peterselie — proment — 2 lepels olie — 1 lepel azijn — 2 gemalen sodabeschuiten — 1 lepel boter — 2 eieren.

De visch koken met de tomaat, de ui en de peterselie. Als de visch gaar is, laten bekoelen, van vel en graten ont-

doen, fijn maken met de olie, azijn, zout, proment en de gemalen sodabeschuitjes en de boter. Alles goed door elkaar mengen en croquetjes van vormen. Nog 2 beschuiten fijn malen en de eieren kloppen, de croquetten door de eieren en de beschuit halen en in een pannetje met kokende olie bruin laten bakken.

VISCHSTRUIF: (Vertada di piscá)

1 moot visch — 2 sneedjes brood zonder korst — 1 tomaat — 1 ui — proment — 4 eieren — een beetje melk — 2 lepels boter.

Bak de moot visch; van graten en vellen ontdoen. en fijn maken. Het brood in de melk weeken en fijn maken, tomaat, ui en proment in de boter gaar smoren en de visch toevoegen. Eieren kloppen en alles met wat zout en nootmuskaat vermengen, in een vuurvasten schotel doen en in de oven gaar laten worden. Deze struif kan ook als een groote pannekoek in een platten ijzeren pan gebakken worden, aan beiden kanten bruin en gaar of als kleine koekjes. Op deze manier wordt struif veel gemaakt van oesters en garnalen uit blik, hersenen, kaas, corned beef.

EIERCROQUETTEN.

4 harde eieren — 1 rauw ei — 50 gr. oud brood zonder korsten — 20 gr. boter — 1 fijn gehakt uitje — 1 lepel gehakte peterselie — peper — zout — 1 theelepel Maggi — paneermeel — frituurvet.

Vermeng de fijngewreven harde eieren met het in wat water geweekte brood, de verschillende kruiden, het zout, den rauwen uidooier en de Maggi tot een goed samenhangend deegje. Vorm daarvan langwerpige croquetten, wentel ze door paneermeel, haal ze dan door het overgehouden rauwe eiwit en wentel ze nog eens door paneermeel. Bak ze in het dampend heete frituurvet vlug bruin. Men kan voor dit recept zeer goed gebruik maken van eendeneieren.

SPAANSCHE OMELETTE.

10 kleine aardappelen — 60 gr. boter — 75 gr. ham — 1 uitje — 3 eieren — peper en zout — 1 theelepel Maggi's aroma.

Kook de goed schoongemaakte aardappelen in de schil gaar; pel ze terwijl ze nog warm zijn en snijd ze in plakjes; laat de helft van de boter in de koekenpan lichtbruin worden, doe er de blokjes gesneden ham bij, het fijngesnipperde uitje en de aardappelplakjes; laat alles samen even bakken, tot het mengsel lichtgeel is.

Doe de overgehouden boter ook in de pan, giet er de geklopte eieren in, waardoor de Maggi, de peper en het zout zijn geroerd. Bak de omelette aan weerskanten goudbruin.

PASTEI VAN HERSENEN. (Torta di sesoe)

Hersenen van koe of schaap — 1 blik potted ham — 2 eieren — ½ lepel boter — ¼ pond geraspte kaas — 3 gemalen sodabeschuiten.

De hersenen schoonmaken, laten trekken en gaar koken, daarna in stukjes snijden. De geklopte eieren, boter, gemalen beschuit, potted ham samen roeren en met de hersenen vermengen. Een vuurvasten schotel met boter insmeren, met beschuit en kaas bestrooien, de massa erin gieten en ½ uur in den oven bruin laten worden.

SALADE VAN HERSENEN. (Salada di sesoe)

Hersenen van koe of schaap — azijn — olie — geraspte ui — 2 tomaten — 1 blik doperwten — 2 hardgekookte eieren.

De hersenen eenige uren in koud water laten trekken, in ruim kokend water met zout en een scheut azijn gaar koken, in plakken snijden en in het mengsel van olie en

azijn een uurtje laten trekken. Dan in een schaal beurt om beurt de hersenen met de ui, de in schijfjes gesneden tomaten en de doperwten schikken. Tenslotte met de gesneden hard gekookte eieren versieren en alles met de olie en azijn overgieten.

KAASPASTEI. (Bolo di keshi)

½ pond suiker — ½ pond geraspte kaas — ½ L. melk — 5 eieren — geraspte citroenschil.

De eieren kloppen met de suiker; melk, geraspte kaas en geraspte citroen toevoegen en in een beboterde vorm gieten en in den oven gaar laten bakken.

KAASSTRUIF. (Vertada di Keshi)

½ pond kaas — 2 sneedjes oud brood zonder korst — 5 eieren — beetje melk — nootmuskaat.

De kaas raspen, het brood in de melk weeken en fijnmaken. De eieren kloppen met de noot en bij het brood voegen met de kaas. Een vorm of vuurvasten schotel met boter insmeren en de struif in den oven gaar laten worden.

STRUIF MET DOPERWTEN. (Vertada di petit pois).

1 blik doperwten — 1 tomaat — 1 ui — stukje proment — 2 sneedjes brood zonder korst — beetje melk — 4 eieren — 1 lepel boter — nootmuskaat.

Tomaat, uien proment in de boter smoren. In het water van de doperwten en een beetje melk het brood weeken en fijn maken, specerijen en doperwten en de geklopte eieren toevoegen. Een vorm of vuurvasten schotel met boter insmeren, de massa erin gieten en in den oven gaar laten worden.

MAISKOEK. (Bolo di maishi)

1 blik mais — ½ pond boter — ¾ pond suiker — 2 kopjes melk — 5 eieren — 2 lepels maizena.

Eieren kloppen met de suiker; de maizena en de melk toevoegen en samen met de boter bij de mais gieten, in den oven gaar laten worden.

SPAANSCHE TUTÚ. (Tútu spanó)

2 pond varkensvleesch — tomaten — uien — knoflook — proment (scherp en zoet) — olijven — kappers — 1 kan funchimeel.

2 Pond varkensvleesch koken, in kleine stukjes snijden tomaten, uien, proment (scherp en zoet), knoflook malen, olijven en kappers, alles in boter smoren. Hierna dit alles met het vleesch bij de bouillon voegen en aan de kook brengen. Dan 1 kan witte funchi meel erbij gieten en als funchi haleeren.

RAVIOLI.

1 pond vleesch — 1 tomaat — 22 uien — proment — kappertjes — gesneden olijven — 1 theelepel komijnzaad — 5 eieren — 1 pond meel — zout — 1 ons boter — bouillon van 1 pond beenderen.

Op de tafel of een blad het meel uitstrooien, 4 eieren erin breken en een samenhangend deeg kneden. Het deeg in tweeën verdeelen, verschillende malen uitrollen, de laatste keer zoo dun mogelijk. Een ei kloppen en met een penseel een van de twee plakken besmeren. Op een afstand van 2 vingers van elkaar balletjes geprepareerd vleesch, kip of hersenen leggen; de andere lap op het geheel leggen en aandrukken, zoodat de 2 lappen elkaar rakken rond het vulsel. Snijd de rondjes nu uit, zoo groot als een rijksdaalder en leg ze op een met meel bestrooide doek. Men kookt een bouillon van de beenderen en kookt de pasteitjes er in tot ze gaar zijn, voorzichtig uithalen, liefst met een schuimspaan.

Voor het vulsel stooft men het vleesch met al de ingredienten in de boter gaar maalt het door de molen of snijd het heel klein. De raviolis worden op een schaal overgedaan en met de volgende saus overgoten.

Een ui in boter braden, 6 eetlepels tomatenpuree toevoegen en met een weinig van de bouillon een dikke saus maken; over het geheel een dikke laag kaas raspen.

HAJACCAS.

1 ½ pond varkenvleesch — 1 ½ pond ham — ½ pond kip zonder been — ½ pond tomaten — ½ pond uien — 1 pitje knoflook — 1 lepel komijn — 2 promenten en 1 zoete peper — 3 ½ lepel kappertjes — 1 fleschje olijven — ¼ pond rozijnen — ¼ pond amandelen. Voor de „mansa" (dit is het omhulsel): 1 ½ kan maismeel of 8 ballen mansa — ½ pond boter — 2 lepels zout — een pak bananenbladeren.

De kip koken en ontbeenen, in stukjes snijden evenals de gekookte ham. Het varkensvleesch braden, klein snijden, samen met de kip, wat bouillon, de boter en de gesneden tomaten, uien, promenten, knoflook en komijn stoven, vooral niet te droog. — De ballen mansa in een pan doen en los roeren met wat melk en de saus van het gestoofde mengsel, tot een goed smeerbaar geheel.—

De kappertjes, olijven, picalilly, de ontpitte rozijnen of pruimen en amandelen worden op schoteltjes klaar gezet, evenals de gesneden ham. Men kan het beste alles klaarzetten en aan een tafel gaan zitten. Nu vouwt men de bananenbladeren open, veegt ieder blad met een vochtige doek af en legt kruiselings twee bladen voor zich. Hierop legt men een lepel van de mansa en smeert het mengsel met een nat mes uit, nergens mag een gaatje in komen. In het midden nu komt een beetje vleeschmengsel, een stukje ham, een olijf, een paar kappertje, amandelen en pruim. Nu wordt het pakje gevouwen als een enveloppe en met een stukje touw goed dicht gebonden zoodat het water er niet bij kan komen. Men gaat zoo door tot alles op is, men maakt een groote pan met water aan de kook en laat de hajaccas daarin 2 uur koken. Ze kunnen eenige dagen goed blijven, voor het gebruik weer in kokend water warmen. Hajaccas kunnen ook alleen van vleesch of ook van visch gemaakt worden.

EMPANADAS.

1 pond vleesch — ½ pond boter, 2 uien — 2 tomaten — 1 proment — zout — kappertjes — olijven — rozijnen. Voor de korst ½ kan funchimeel — ¼ kan meel — 4 lepels geraspte kaas — 1 gekookte en fijn gemaakte banaan.

Het vleesch in de boter met de specerijen gaar stoven, heel klein snijden of malen, kappertjes, rozijnen en in stukjes gesneden olijven toevoegen. De funchi koken met wat zout en op een deegplank uitgieten. Als ze wat bekoeld is, met het meel vermengen, de geraspte kaas en de fijngemaakte banaan toevoegen en alles samen kneden tot een soepele massa. Op een natte lap een lepel van het mengsel uitstrijken en vullen met vleesch, dicht vouwen, de randen goed op elkaar plakken, het lapje wegnemen en de empanada in de heete olie gaar bakken.

VISCH IN DE OVEN. (Piscá na forno)

1 pond visch — 2 lepels boter — 2 lepels azijn — 1 lepel kappers — 2 lepels olie — ½ glas wijn, proment, mosterd — ui — peterselie — zout — 1 broodje.

1 Pond visch in moten koken met ui, proment, peterselie en zout. Het broodje zonder korst in water weeken en uitknijpen. Voeg bij het brood de boter, de olie azijn en kappers, de wijn, ui, peterselie, proment, mosterd en zout, roer alles goed door elkaar. Doe in een vuurvasten schotel een laag hiervan, dan een laag van de in stukjes gesneden visch en dan weer een laag van het mengsel. Met paneermeel bestrooien en in den oven gaar laten worden.

VISCH MET RIJST. (Piscá coe aroos)

2 moten visch — ½ pond rijst — ¼ pond boter — 5 eieren — olie — proment — peterselie — kappers — olijven.

De rijst koken en de moten visch bakken. De gebakken koude visch in stukjes snijden, met olie, boter, en de spe-

cerijen vermengen. Doe in een vuurvasten schotel de helft van de gekookte rijst, dan de geprepareerde visch, bedekken met de geklopte eieren en de andere helft van de rijst. Een half uur in den oven zetten.

PASTEITJES.

Voor het vulsel: ½ pond gepelde garnalen — 2 eetlepels gehakte uitjes — 2 fijn gesneden knoflookpitjes — ½ theelepel peper — 1 theelepel zout, 20 gram boter — 2 eetlepels gehakte prei — voor de korst: 125 gram meel — 1 dL. koud water wat zout.

Fruit de uitjes, knoflook, peper en zout in de boter bruin, voeg de garnalen en de prei hierbij, laat alles samen even braden.

Meng voor de korst het meel aan met zooveel water, dat het een stevig samenhangend geheel vormt. Rol het deeg uit, steek er cirkels van, leg in het midden van elken cirkel een kleine hoeveelheid van het vulsel, bestrijk den rand van het deeg met wat water en sla den cirkel dubbel, flink de randen op elkaar drukkend.

Bak de pasteitjes in het heete frituurvet mooi bruin, laat ze even op grauw papier uitlekken.

Deze pasteitjes worden ook gevuld met vleesch, visch, oesters, schildpad of kaas.

PASTEI. (Pollo á la aldeana)

750 gr. meel — 250 gr. boter — 1 ei — 15 gr. zout — p.m. 2 ons spek — p.m. ½ pond schapen of varkensvleesch — p.m. 2 ons ham — ½ pond kip — blikje champignons — uien — peterselie.

Men maakt een deeg van 750 gr. meel, 15 gr. zout 250 gr. boter, een ei en het noodige water om een goed droog deeg te vormen; in een vochtige doek twee uur laten rusten. Dan rolt men een deel van het deeg uit en voert er een met boter ingesmeerde vorm mee. Op de bodem plaatst men eerst een laag fijn gesneden spek, dan een

laag fijngesneden gaar schapen-of varkensvleesch, dan ham en stukjes fijn gesneden kip, hierna een laag champignons. Tusschen deze lagen strooit men steeds peper, zout, nootmuskaat, gehakte uien en peterselie. Men gaat zoo door tot de vorm vol is en de bovenste laag moet weer uit spek bestaan. Hier en daar klontjes boter toevoegen. Alles met een lap deeg toedekken, eenige gaatjes prikken en de pastei 1 ½ uur in de oven zetten, keeren en opdienen.





GEKOOKTE EN GEBAKKEN VISCH.

Van de verschillende visschen welke hier te koop worden aangeboden is de „piscá corá" de visch met de meeste mogelijkheden. Een niet te groot exemplaar kan op de bekende manier gewoon gebakken worden of gekookt met een peterselie-of botersaus. De groote visschen worden in moten gesneden en gebakken, vooral met een saus op Curaçaosche wijze, bereid van gesneden tomaat en uien in boter gebakken, is het zeer smakelijk.

Masbanga en Boeladó zijn gebakken heerlijk bij de boterham.

Wil men GEPANEERDE VISCH eten dan is hiervoor de „drado" zeer geschikt. Wanneer men b.v. 4 moten wil gebruiken, laat men de visch niet in moten snijden, maar neemt het aan één stuk, in de lengte wordt nu het vleesch in mooie gelijke stukken van de graat genomen, dan door ei en paneermeel gehaald en gebakken. (Van de graten en overgebleven stukjes kan men visschsoep bereiden) (zie vischsoep).

DRADO IN DEN OVEN.

3 moten drado — 1 pond aardappelen — melk — boter — meel — peper — zout — ui — peterselie — tomaat — worteltje — paneermeel.

De moten koken met water waarin wat peterselie, uitje, tomaat, worteltje en zout. Wanneer de visch gaar is, deze uit het vocht nemen en de bouillon zeven. 50 gr. bloem licht fruiten in 50 gr. boter, de bouillon toevoegen en een dikke saus van koken. De bodem van een vuurvaste schotel bedekken met een gedeelte van de saus, de moten, van vel en graten ontdaan en in stukjes gemaakt, er op leggen, bestrooien met fijne witte peper, gehakte peterselie en de rest van de saus er overheen gieten.

De aardappelen koken, met de melk en wat boter tot pureé maken, op de visch hiervan een laag strijken, met paneermeel bestrooien, hier en daar een klontje boter en in den oven met veel bovenwarmte goudbruin laten worden.

In deze schotel kan variatie gebracht worden door bij de saus 50 gr. geraspte kaas te mengen, of tomatenpureé of kerrie.

GEVULDE VISCH. (Piscá llená)

1 middelgroote visch (piscá corá) of vischstaart (p.m. 2 pond) — 5 lepels boter — ½ lepeltje zout — 2 á 3 hardgekookte eieren — 2 gek. aardappelen — uitje — 1 á 2 tomaten — peterselie — kappers en pickels.

Smoor het fijn gehakte uitje met de in stukken gesneden tomaten in een lepel boter gaar. Neem ze van het vuur en voeg de fijn gesneden aardappelen en eieren, de kappers, pickels en gehakte peterselie toe en maak het mengsel op smaak af met peper en zout.

Maak de visch schoon, snijd de kop er af, geef de visch op zij in het dikke vleeschgedeelte een insnijding tot de staart, neem met een puntig mesje het vleesch van de boven-en onderkant van de graat af, maar laat de visch aan de staartkant dicht. Breek de graat dan af en haal ze er uit, spoel de visch af, wrijf ze in met zout. Sla de visch open en leg het vulsel op het vleeschgedeelte, sla de visch weer toe en naai hem met groote steken weer dicht. Smeer een braadslee of vuurvaste schotel dik met boter in, doe er wat water bij, leg hierin de visch en laat hem in den oven

een half uur stoven. Garneer de visch met peterselie, kleine aardappeltjes of aardappelcroquetten.

VISCHPUDDING (Pudin di piscá)

1 pond visch (drado) — 100 gr. boter — 50 gr. oud brood — 3 eieren — 2 lepels melk of room — 1 eetlepel gehakte gefruite ui — 1 dito peterselie — zout — peper — nootmuskaat — kapers — wat gesneden piccalilly en olijven.

De visch gaar koken, van graten en vellen ontdoen, fijnwrijven en vermengen met de tot room geroerde boter, het in de melk, twee eieren en één dooier geweekt oud brood en de gefruite ui, alle genoemde kruiden, ten laatste het stijf geklopte eiwit wat nog over was en wat zout.

Intusschen een gladde puddingvorm dik met de overgehouden boter besmeren, de vischmassa er in doen, het deksel sluiten, de vorm voor ¾ van de hoogte in kokend water plaatsen en 1 ½ uur au bain Marie laten koken. De vorm openen, de pudding even laten drogen, keeren en opdienen met botersaus of een gebonden tomatensaus.

OESTERPUDDING MET GARNALEN. (Pudin di oester coe cabaron)

1 blik oesters — 2 blikken garnalen — 8 eieren — 6 olijven — eenige stukjes piccalilly — kappers — 1 broodje — 2 lepels boter — zout en proment — wat melk.

De inhoud van 1 blik oesters en 2 blikken garnalen klein snijden evenals 6 olijven, wat stukjes piccalilly en kappers. Een broodje zonder korst in melk weeken en fijn maken, 2 lepels boter, zout en proment naar smaak toevoegen. Alles dooreenmengen met 8 geklopte eieren. Dit alles au bain Marie koken. Met een garnalen of oestersaus opdienen.

GESTOOFDE VISCH (Pisca stobá)

2 moten visch (drado) — 1 tomaat — twee pitjes knoflook — een stukje proment — 1 kop water — 3 lepels boter of slaolie — 4 gekookte aardappelen, roecoe.

De visch wasschen, met de gesneden specerijen, het water en de boter of de olie gaar laten smoren. De visch desnoods in stukjes verdeelen en de graten en vellen verwijderen, de gekookte en gesneden aardappelen toevoegen, kleuren met de roecoe.

GESTOOFDE VISCHBALLETJES (Balchi di Piscá stobá)

2 moten visch (moelá) — 1 tomaat — 1 ui — proment — 2 pitjes knoflook — noot — 1 liter water — 2 sneetje brood — 2 eieren — 2 lepels boter — 6 aardappelen — beetje melk.

De visch wasschen, van vellen en graten ontdoen en met het in melk geweekte brood malen, daarna met de geklopte eieren vermengen en balletjes van vormen. Tomaat, ui en proment klein snijden en in de boter gaar smoren, het water toevoegen en de in stukken gesneden aardappelen. Als de aardappelen zacht beginnen te worden de balletjes visch er bij doen en alles met wat zout en noot gaar laten stoven.

VISCHGEHAKT. (Balchi di piscá asá)

2 moten visch (moelá of drado) — 1 tomaat — 1 ui stukje proment — 2 pitjes knoflook — 2 sneetje brood — 2 eieren — zout en noot.

De visch wasschen, van vellen en graten ontdoen en met 6 lepels boter het in melk geweekte brood en al de specerijen malen, de eieren kloppen en doormengen, van de massa kleine balletjes vormen en in de boter bruin bakken.

INGEMAAKTE VISCH. (Skavetji)

2 moten drado — 1 ½ kop azijn — 1 kop olie — ½ pond uien — 1 proment — eenige peperkorrels — kruidnagel — komijnzaadjes.

Nadat de visch gebakken is, worden de ingrediënten gekookt en warm over de visch in een diepe schotel gegoten. Het wordt een dag tevoren klaar gemaakt.

GEVULDE KAAS. (Keshi Ilená)

Een uitgeholde Edammer kaas — 250 gr. kaas — 2 pond visch (drado) — 8 eieren — pickels — proment — rozijnen — 2 lepels boter.

Een Edammer kaas wordt uitgeschept, in het huishouden gebruikt totdat men de korst overhoudt, het afgesneden dekseltje wordt ook bewaard.

De visch bakken en dan in kleine stukjes snijden, deze stukjes worden gestoofd met 2 lepels boter en de bovengenoemde ingrediënten. De eieren worden goed geklutst en met de visch vermengd. De uitgeschepte kaas wordt ongeveer een uur geweekt in warm water en dan met de massa gevuld. De kaas in een passende schotel plaatsen en 1 ½ uur in een oven gaar laten worden.

VISCH IN DEN OVEN. (Piscá den forno)

1 pond visch — 1 tomaat — 1 ui — proment — peterselie — 2 lepels boter — 2 lepels olie — 2 lepels azijn — 1 lepel kappers — ½ glas Sherry — 1 broodje zonder korst.

De visch koken met tomaat, ui, proment en zout. Het brood nat maken in water, uitdrukken en vermengen met de boter, olie, azijn, kappers, de wijn en wat mosterd. De visch van de graten en vellen ontdoen en in kleine stukjes verdeelen. In een vuurvasten schotel eerst een laag van het broodmengsel doen dan de visch en boven op de rest van het brood. Het geheel met beschuit bestrooien en klontjes boter beleggen en in de oven bruin laten worden.

GESTOOFDE KREEFT. (Kreeft stobá)

1 kleine kreeft — 1 tomaat — 1 ui — 4 kruidnagels — 4 aardappelen — 4 lepels boter — een beetje water.

De kreeft koken, uithalen en in stukjes snijden. De specerijen in de boter gaar laten worden, de stukjes kreeft en het water toevoegen, alles samen laten stoven en de gekookte en in stukken gesneden aardappelen toevoegen.

KARI-KARI.

2 pond jonge haai — 1 groote ui — 2 Spaansche pepers — wat zout — wat nootmuskaat en boter.

De visch koken, daarna door de vleeschmolen en dan in een doek nog goed het vocht er uit drukken. De fijngesneden ui, kleingesneden Spaansche pepers. zout en nootmuskaat met elkaar vermengen en in een ijzeren pannetje in wat boter lichtbruin fruiten. Nu voegt men er ook de visgehakt bij en bakt dit tesamen tot het lichtbruin ziet. Het geheel moet droog en rul zijn. Men eet het met funchi of droge rijst en bakbananen. Heerlijk is het ook met bakbananen en appelmoes.



GEVULD VLEESCH. (Carni llená)

2 pond roastbeef — 2 augurken — 1 groote ui — 1 zoete peper — 1 tomaat — glaasje portwijn — 1 knoflookpit — boter — peper en zout.

Het vleesch wasschen, dan doorprikken met een scherp mes, de ontstane gaatjes vullen met schijfjes augurken, ui en zoete peper (zorg dat zooveel mogelijk alle gaten gevuld zijn) dan bestrooien met zout en peper.

De boter heet maken in de pan en het vleesch mooi bruin laten schroeien, dan water er bij doen tot het heelemaal bedekt is, de rest van de specerijen erbij doen en gaar laten worden, het laatste moment de wijn toevoegen.

Serveeren in sneedjes gesneden en op een bed van rauwe sla.

VLEESCHPUDDING. (Pudin di carni)

2 pond vleesch (koe — schaap of varken) — 250 gr. boter — water — 6 eieren — tomaat — ui — proment — kappertjes — olijven — rozijnen — reuzel.

Het vleesch wasschen, in kleine stukjes snijden, in de boter stoven met de ui, de tomaat en proment. Als het

vleesch gaar en malsch is, de kappertjes, rozijnen en gesneden olijven toevoegen. 6 Eieren kloppen, bij het vleeschmengsel gieten, een vorm of boterblik met reuzel besmeren, de massa erin gieten en een half uur in den oven zetten.

PASTEI. (Pastelan ogotá)

2 pond vleesch — ¼ pond boter — water — 4 eieren — 2 lepels melk — 2 lepels meel — 2 lepels geraspte kaas — tomaat — ui — proment — kappers — rozijnen — olijven.

Men bereidt het vleesch zooals in voorgaand recept. De eieren kloppen, de melk, het meel en de kaas toevoegen. Een vorm met reuzel besmeren, eerst de bodem met de helft van het mengsel bedekken, de vleeschmassa toevoegen en de andere helft van de eieren er overgieten. Alles een half uur in den oven laten bakken.

GESTOOFDE LEVER. (Higra stobá)

1 pond lever (van koe of schaap) — 1 tomaat — 1 ui — nootmuskaat — proment — stukje kaneel — glas water — 2 lepels boter — 1 bal mais deeg — 1 ei — 1 lepel boter.

Laat de lever trekken in water met lemoen, laat hem even opkoken en snijdt hem in kleine stukjes. Stoof de tomaat, de ui, proment, noot en kaneel in de boter, voeg de gesneden lever en het water toe en laat de lever zacht worden. Men vermengt het maisdeeg, het geklopte ei, de melk en de boter, vormt er kleine balletjes van en voegt ze bij de lever en laat ze gaar stoven. (een beetje roecoe voor de kleur).

GEMALEN LEVER. (Higra fini stobá)

1 pond lever — 4 aardappelen — 1 tomaat — 1 ui — proment — noot — 2 lepels boter — beetje water met wat zout.

Laat de tomaat, ui en proment in de boter smoren. Kook de lever, maal hem en voeg dan de gemalen lever met het water bij de kruiden. Laat alles nog wat stoven met de gekookte en gesneden aardappelen.

LEVERPASTEI I (Pudin di higra)

1 ½ pond lever — 4 eieren — 2 sneetjes brood — melk — 2 lepels bloem — 1 ui — beetje zout en peper — 1 lepel gehakte peterselie.

De even opgekookte lever in de vleeschmolen fijnmalen, vermengen met het in melk geweekte brood, de bloem, de goed geklopte eieren, zout en peper, de in boter gesnipperde gefruite uien en de kruiderijen en dit alles tot een gelijkmatige massa kneden. Deze massa overdoen in een met boter bestreken au-bain-marie-vorm, gaar koken in ongeveer 1 ½ uur. Deze pudding kan warm gegeten worden met een tomatensaus of Madeirasaus, of koud bij het brood, dan in de vorm laten bekoelen, anders wordt ze te donker van kleur.

LEVERPASTEI II

1 pond lever — 5 eieren — 1 tomaat — 1 knoflookpit — 1 zoete peper — 1 ui — peper — zout — kappertjes — 1 lepel citroensap — 1 lepel Engelsche saus — wat boter.

De lever met de specerijen in de boter laten stoven, dan in kleine stukjes snijden en malen, doe dan de kappertjes, de Engelsche saus en het citroensap erbij dit tezamen eventjes laten sudderen.

De eieren goed klutsen, een lange vorm besmeren met boter en hierin de helft van de geklutste eieren doen en dan de lever, de rest van het geklutste ei er op, in den oven doen (niet al te warm) en gaar laten worden.

Men kan het serveeren in zijn geheel of in sneedjes gesneden.

LEGUAAN.

Voor 4 personen 2 á 3 leguanen — 2 groote uien — 2 groote tomaten — 1 bos peterselie — peper — zout — paar lepels meel en boter — 1 glas rode wijn.

Nadat de leguanen gestroopt zijn, ze in eenige stukken snijden, met zout en peper inwrijven en in de boter lichtbruin aanbraden. Alle stukken op een schaal leggen en de saus als volgt afmaken.

De fijngesneden ui, tomaat en de fijngesneden hele bos peterselie met nog wat peper in de bruine boter smeren tot de uien licht bruin zijn, nu de bloem er bij en water met bouillonblokjes naar smaak en zoo dat het een gebonden saus blijft. De stukken leguaan nu allen weer in deze saus zachtjes een goed half uur na laten stoven. Vlak voor het opdienen een wijnglas rode wijn toevoegen.

KIP MET CHAMPIGNONS. (Gallinja di champignon)

1 kip — 1 blikje champignons — 1 kop melk — 1 lepel meel — 2 lepels boter — proment — zout — 1 ui — 4 eieren — 4 lepels geraspte kaas.

Een kip gaar koken met zout, proment en ui. Dan de kip in stukken snijden en al het vleesch van de beenderen nemen. Een saus maken van de boter, het meel en de melk en een beetje van de bouillon. Een vuurvaste schotel met boter besmeren, dan vullen om de beurt met kip, kaas, champignons en saus en doorgaan tot alles op is. De 4 eieren kloppen, over de massa gieten, met beschuit bestrooien en in den oven een half uur bruin laten worden.

KIP MET RIJST. (Galinja coe aroos)

1 kip — 1 pond rijst — wat tomatensap — 1 ui — 1 tomaat — 2 knoflookpitten — 1 zoete peper — 1 blikje garnalen — 1 blik doperwten — 1 blikje krab — boter en een lepel azijn.

De kip wasschen en in stukken snijden, bestrooi de stukken met zout en peper, bak ze in hete olie bruin.

Wasch de rijst en zorg dat zij goed droog blijft; olie heet in de pan maken en de rijst erin laten bakken totdat zij mooi bruin van kleur is, dan uit de olie halen. Nu doet men de rijst, de kip en alle specerijen op een zacht vuurtje en laat alles samen gaar koken, het laatst doet men de garnalen, doperwten en krab erin en voegt er nog een lepel mosterd en tomatensap bij.

GEVULDE LANDSCHILDPAD.

2 landschildpadden — 10 eieren (waarvan 5 hardgekookt en in schijven gesneden en 5 geklutst — 2 lepels azijn — 250 gr. aardappelen — wat rozijnen — kappertjes — olijfjes en amandel en— 1 ui — zoete peper — 2 knoflookpitten — ½ glas madeira-wijn — 1 lepel Engelsche saus.

De schildpadden slachten (zorg dat de schalen heel blijven) en alles goed schoonmaken en flink wasschen met lemoentjes en in kleine stukken snijden en stoven met ui, tomaat, knoflook, peper, 1 lepel azijn en boter. Als het bijna gaar is doet men aardappelen in dobbelsteentjes gesneden, wat rozijnen, kappertjes, olijven en amandelen erbij en het laatst de wijn toevoegen, alles dan tezamen eventjes stoven.

De schalen goed wasschen en laten koken, totdat de schilfers loslaten, dan blijft de schaal mooi schoon.

Nu gaat men het opvullen; men neemt eerst een laagje vleesch, daarop schijfjes van hardgekookte eieren bedekt met geklutst ei, weer een laag vleesch enz. totdat de schaal vol is, men zorge er voor dat de laatste laag met geklutst ei bedekt is, dan in den oven totdat het een bruine kleur gekregen heeft.

GESTOOFD VLEESCH MET AARDAPPELEN.

2 pond vleesch (liefst schapenvleesch) — 1 ui — 1 tomaat — 1 knoflookpit — 2 rijpe promenten — 2 kruidnagels — 2 lepels catsup — 2 lepels azijn — 2 lepels boter — 2 lepels olie — 1 ½ kopje water — zout en nootmuskaat.

Het vleesch in kleine stukjes snijden en met alle ingrediënten opzetten behalve de catsup en dit alles tezamen laten stoven tot het bijna gaar is, voeg dan de catsup er bij en de in kleine stukjes gesneden aardappelen legt men er boven op. Laat alles samen stoven tot de aardappelen gaar zijn.

GEBRADEN VLEESCH (in kleine stukjes)

2 pond vleesch — 1 ui — 1 tomaat — 1 knoflookpit — 1 proment — 2 lepels azijn — 2 lepels boter — 2 lepels olie — 1 kopje water — zout en nootmuskaat.

Het vleesch in kleine stukjes snijden en met alle ingrediënten opzetten en gaar laten koken. Hierna in een braadpan wat boter bruin laten worden en de stukjes vleesch uit de jus halen en nu in de boter bruin bakken. Ná het bakken de jus weer over het vleesch doen.

KLEINE VLEESCHKOEKJES.

1 pond gekookt vleesch — 1 ui — peterselie — 1 oud brood of ½ pond koude aardappelen — wat melk — 5 lepels boter — zout — peper — nootmuskaat — paneermeel.

Fruit het gesnipperde uitje in weinig boter lichtbruin, vermeng hiermee het zeer fijn gesneden vleesch, het in melk geweekte brood of de fijn gewreven aardappelen, wat gehakte peterselie en de andere kruiden; met moet een goed samenhangende massa verkrijgen. Vorm hiervan ronde of langwerpige koekjes, wentel deze door paneermeel; maak de boter in een pan bruin en bak hierin de vleeschkoekjes tot ze aan beide kanten mooi bruin van kleur zijn. Garneer ze met een takje peterselie.

YORKI.

1 stuk Yorki — (gedroogd en gezouten schapen of geiten vleesch) — 1 tomaat — 1 ui — 1 proment — 1 pitje knoflook — 3 eetlepels bakolie — 4 eetlepels boter — 2 eetlepels azijn.

De Yorki (die per stukjes van 30 cent te koop zijn) een nacht in ruim water laten trekken, de volgende morgen gedurende een uur in water gaar koken. In een braadpan de gesneden tomaat, ui en knoflook bakken. Het vleesch toevoegen en flink bruin laten bakken, daarna de azijn overgieten. De ribben van de yorki worden meestal geroosterd gegeten.



STOBÁ.

STOBÁ beteekent „gestoofd" en heeft in de Curaçaosche keuken een rekbaar begrip, men „stobeert" graag van allerlei: vleesch, visch, groenten. De stobá doet iets denken aan stamppot, met het verschil, dat bij een stobá niet gestampt wordt en de groenten en aardappelen heel blijven.

De ondergrond bestaat meestal uit schapen- of geitenvleesch, soms gecombineerd met zout vleesch (carnisá) of stukken spek (wesoe di speki) verder groenten, versch of uit blik en aardappelen. De verschillende groenten hier ter plaatse, zeer geschikt voor stobá zijn: warmoes, wortelen, kouseband (boonschi largoe), witte kool, komkommertjes, kalbas, groene papaja, bananen, pompoen.

Uit blik leenen zich hier goed voor: snijboonen, spercieboonen, spruitjes, zuurkool (dit laatste met varkenvleesch).

Hieronder volgt een recept, dat met afwisseling der groente, voor allen gebruikt kan worden. Natuurlijk heeft de eene groente een langere stooftijd noodig dan de andere.

GESTOOFDE WORTELEN (Wortel stobá)

1 ½ pond schapenvleesch — half pond zout vleesch — 5 boschjes wortelen — half pond aardappelen — 1 ui — 1 tomaat — boter — peper en zout, proment.

Men laat het zoute vleesch een uurtje in water trekken, zet het schapenvleesch op met 3 lepels boter, peper en zout, 1 gesneden ui en tomaat, stukje proment en wat water.

Als het vleesch zacht begint te worden, de schoongemaakte groente toevoegen en na een half uur de geschilde aardappelen. Alles samen gaar stoven, zorgen dat het geheel niet te droog wordt, anders wat water of boter toevoegen.

GESTOOFDE BANANEN. (Banana stobá)

2 bakbananen — 4 groote aardappelen — ½ pond vleesch (liefst schapenvleesch) — ¼ pond zout vleesch — 2 lepels boter — pijpkaneel.

Laat het zoute vleesch eerst een uurtje in water trekken en zet het dan samen met het schapenvleesch in wat water op en laat het een uur koken. Voeg de in stukken gesneden bananen erbij en laat het geheel nog een 10 minuten koken, waarna men de in blokjes gesneden aardappelen en de boter toevoegt. Zorg dat er niet te veel water opblijft.

GESTOOFDE POMPOEN. (Pampoena stobá)

1 kleine pompoen — 1 pond aardappelen — 1 pond zoete aardappelen — 3 stukjes zout vleesch of 1 pond versch schapenvleesch — 1 lepel boter — 1 lepel suiker — ½ liter water.

De pompoen en de aardappelen schillen en in stukjes snijden. Het zoute vleesch laten trekken en het water gaar koken, de groenten toevoegen en alles met de boter en de suiker laten stoven. Indien men versch vleesch neemt, kookt men het eerst gaar in het water.

GEVULDE KOOL. (Colo llená)

1 ½ pond kool — 1½ pond rundvleesch — 1 tomaat — 1 ui — peper en zout — 2 eieren — 1 sneetje brood — een beetje melk — boter om te bakken.

De kool uit elkaar nemen en de bladen bijna gaar koken, het vleesch met de tomaat en de ui met wat boter en water gaar stoven, men kan het ook gewoon gaarkoken en het vleesch door de molen fijn malen. Dan met het in melk geweekte brood vermengen, de peper en het zout. In ieder koolblad een beetje van het mengsel doen en dicht vouwen, de eieren kloppen, de koolrolletjes door het ei halen en in de boter bruin bakken.

Een andere manier is nog, om de koolbladeren te vullen met gekookte rijst, waardoorheen blokjes ham en kaas gemengd zijn. Men rolt de kool dan niet door ei, maar brengt de rolletjes over in een beboterde vuurvasten schaal, overgiet ze met een blik tomatensoep en laat ze in den oven gaar stoven.

SALADE VAN WITTE KOOL. (Colo na salada).

1 kleine kool — olie — azijn — proment — zout.

De kool wasschen en fijn schaven, een uurtje in warm water laten staan en op een zeef laten uitlekken. Met olie, azijn, zout en fijn gesneden proment vermengen. Deze salade kan eenige dagen in een gesloten glazen bak in de ijskast goed blijven, ook vermengt met mayonaise is ze zeer smakelijk.

WARMOES ALS STAMPPOT (Warmoes stobá)

2 pond warmoes — 2 pond aardappelen — 1 pond varkensvleesch — 20 gram boter — 10 gram zout en peper.

Het groen van de stelen nemen, wasschen, enkele minuten in kokend water afkoken en op een vergiet laten uitlekken. Het vleesch schrappen, de helft van het zout en een beetje peper er in wrijven, in de boter vlug aan beide

zijden bruin bakken; 2½ dL. water bij de boter gieten. De aardappelen onderin de pan leggen, hierop het vleesch, ten laatste de groente; het zout erover strooien, de jus van het vleesch er bij gieten en de stamppot op een zeer getemperd vuur 1½ uur laten stoven.

GESTOOFDE WARMOESSTELEN.

1 pond bladribben (deze stelen blijven over als het groen eraf gestroopt is) — 40 gram bloem — 1 ui — ½ eetlepel selderij en ½ eetlepel peterselie.

De bladribben in stukken snijden, wasschen, gaar koken in water, met zout. In de boter de fijngehakte ui en de bloem gaar fruiten, de overige kruiden toevoegen en de groenten nog 15 minuten laten stoven.

GESTOOFDE POMPOEN. (Pampoena na berdura)

2 pond pompoen met hard vruchtvleesch — 4 dl. kookvocht — 50 gr. boter — 30 gr. meel — zout — peper — geraspte citroenschil.

De pompoen schillen, wasschen en in tamelijk groote dobbelsteenen snijden. Koken in zooveel water met iets zout, dat de stukken half onder staan; ongeveer 10 min. De bloem met 30 gr. van de boter licht fruiten, 4 dL. van het kookwater toevoegen en er een mooie gebonden saus van koken. De geraspte citroenschil, zout en de pompoenstukjes ongeveer 15 min. in de saus verwarmen zonder ze te laten stoven; de rest van de boter vlak voor het opdienen en door roeren.

Men kan ook de smaak verhoogen, door toevoeging van in blokjes gesneden ham of kaas.

Behalve deze bereidingen kan men de pompoen, nadat zij geschild en in dobbelsteen gesneden is, gewoon koken en als groente eten of in plaats van aardappelen.

GESTOOFDE PAPAJA. (Papaja na berdura)

1 ½ kg. onrijpe papaja — ½ L. water — zout — 3 dL. melk of bouillon — 20 gr. boter — 20 gr. bloem — nootmuskaat.

De papaja schillen, het vruchtvleesch in dikke reepen eraf snijden en deze in gelijke stukken snijden. Het water met zout aan de kook brengen en hierin de stukken papaja gaar koken (10 min). Het vocht afgieten en de papaja stoven, in een sausje van boter, bloem en melk of bouillon. Op smaak afmaken met nootmuskaat en zout.

TUTÚ DI CORSOW.

1 pond boonchi „wowo pretoe" — 1 pond funchimeel — 2 lepels reuzel — 2 lepels boter — ½ pond suiker — geraspte kaas.

1 pond boonchi „wowo pretoe" koken (1 á 1½ uur) met flinke hoeveelheid water. Wanneer ze gaar zijn 1 pond funchimeel, 2 lepels reuzel, 2 lepels boter, ½ pond suiker toevoegen en alles samen „haleeren" als funchi. Inplaats van gewoon water gebruikt men wel cocoswater.

BOONENSALADE. (Salade di boonchi)

3 pakjes versche boonen — olie — azijn — peper — zout — stukje ui — proment.

Drie pakjes versche boonen doppen, met ruim water opzetten en zout toevoegen wanneer ze bijna gaar zijn. Afgieten en in een schaal doen en met olie, azijn, peper, zout op smaak afmaken, een stukje fijn gesnipperde ui en proment er doormengen. Koud als salade bij visch of vleesch opdienen. De boontjes kunnen ook gewoon als groente met wat boter, zout en peper nagestoofd worden.

RAUWE SLA.

1 kleine kool — 2 bosjes wortelen — 2 appels — 1 potje mayonaise — wat peper — zout en azijn.

De kool in heel kleine stukjes snijden en bestrooien met zout, peper en een weinig azijn.

Men snijdt dan de wortelen in dunnen reepjes, alsook de appelen, daarna vermengen met de kool en de mayonaise.

GESTOOFDE AUBERGINE. (Beregein)

4 á 6 aubergine's — 40 gr. boter — zout — 2 dL. water of bouillon — 20 gr. bloem — peper.

De aubergine's schillen, in dunne plakjes snijden en gaar smoren in de boter. Zoo noodig iets water of bouillon toevoegen. De bloem met de rest van het vocht glad aanmengen, bij de aubergine's schenken en laten koken tot een gebonden sausje. Op smaak afmaken met zout en peper, in vuurvasten schotel overdoen en kaas op raspen.

AUBERGINE SCHOTEL. (Beregein)

4 á 6 stuks aubergine's — 1 pond tomaten of 2 lepels tomatenpureé — 3 uitjes — 20 gr. boter — 20 gr. bloem — 10 gr. zout — peper — ½ eetlepel gehakte peterselie — 1 pond gekookte aardappelen.

De aubergine's schillen en gaar koken in weinig water met zout. De uitjes fijn snipperen, opbraden in de boter, gesneden tomaten of tomatenpureé toevoegen en zooveel water totdat het geheel ½ L. is. Als de tomaten gaar zijn, de massa zeven en op smaak afmaken met peper en zout. De aubergine's in plakken snijden op een vleeschschaal leggen en de tomatensaus erover schenken.

De aardappelen door een pureéknijper fijn maken en om de aubergine's leggen.

GEBAKKEN AUBERGINE. (Beregein asá)

5 rijpe aubergine's — 60 gr. boter — peper — zout.

Wasch de aubergine's, maar schil ze niet: snijd ze in de lengte in plakjes, bestrooi ze met wat zout en peper en bak ze in de heete boter tot ze lichtbruin zijn. Heerlijk is het ook om op de gebakken schijf aubergine een gebakken schijfje tomaat te leggen.

GESTOOFDE KALBAS. (Kalbas na berdura)

1 groote kalbas — 2 lepels boter — nootmuskaat.

De kalbas in dikke schijven snijden, schillen en het middelste gedeelte eruit halen, in kleine stukjes snijden (dobbelsteentjes). Opzetten met kokend water en zout en in zoowat een uur gaar laten koken. Het water afgieten, de boter toevoegen en met peper, zout en nootmuskaat op smaak een paar minuten laten nastoven.

Men kan ook van het kookvocht met wat melk, boter en bloem een gebonden saus koken, zoo men wil er een eidooier doormengen en zonder haar te koken de kalbas in deze saus warm laten worden. Dit geheel kan ook in een vuurvaste schotel worden over gebracht en aan de witte saus, tomatenpureé of geraspte kaas toevoegen, wat de smaak van het gerecht ten goede komt.

GESTOOFDE KALBAS MET SPEK. (Kalbas coe speki)

1 kleine kalbas — 125 gr. rookspek — 1 uitje — 30 gr. bloem — ½ dL. azijn — zout — suiker — peper.

De kalbas in water met zout gaar koken. Het spek in dobbelsteentjes snijden, het uitje snipperen en samen goudgeel bakken: vervolgens de bloem enkele minuten erin fruiten, de azijn toevoegen, het mengsel kruiden met suiker, zout, peper en de kalbasstukjes korten tijd erin stoven.

SALADE VAN KALBAS. (Kalbas na salada)

1 kleine kalbas — 2 á 3 hard gekookte eieren — 2 tomaten — wat groene sla — 1 uitje — olie — azijn — pickels — peper en zout.

De kalbas als boven eerst gaar koken, als ze bijna gaar is de gesneden ui toevoegen. Afgieten en met olie, azijn, peper, zout en de pickels vermengen. Op een schotel doen en met randje sla versieren, schijfjes hard gekookt ei en schijfjes tomaat.

Men kan ook de hardgekookte eieren fijn maken en de tomaten in stukjes snijden en er doorheen mengen.

Ook kan men de uitgeholde en gekookte schijven. zooals men ze prepareert voor de gevulde kalbas (zie recept) met het een of ander slaatje vullen en met mayonaise bedekken en kan men de schotel verder naar eigen smaak versieren.

GESTOOFDE KOOLRABI.

1 ½ KG. koolrabi — 40 gram boter — 8 gram zout — 1 lepel bloem.

De blaren, behalve de binnenste verwijderen; de koolrabi dus schillen en in niet te dikke plakken snijden; de hartbladeren fijn snijden en in een weinig water enkele minuten stoven. Vervolgens de boter smelten, de plakken enkele minuten er in laten stoven, de gestoofde blaren, hun koolvocht en het zout toevoegen en de groente, onder af en toe schudden, zachtjes gaar stoven (¾ á 1 uur). Het vocht tenslotte binden met een weinig bloem. De massa kan ook in een vuurvast schoteltje overgebracht worden, en met kaas bestrooid in den oven een 10 minuten kleur krijgen.

GEVULDE KOOLRABI.

6 koolrabi — 150 gram resten van vleesch — 50 gram boter — oud brood — geraspte citroenschil — melk — zout — fijne peper — 3 dL. bouillon — bloem.

Voor dit gerecht zijn jonge knollen van de koolrabi het meest geschkit. De blaren van het hart afsnijden; de koolrabi dun schillen, aan de bovenkant een dekseltje er uit snijden en de knol tot op de helft uithollen. Het vleesch fijnhakken, vermengen met broodkruim, een weinig zout, peper en geraspte ci troenschil en met wat melk kneden tot een goed samenhangende, niet te vaste massa; hiermede de uitgeholde knollen vullen. De dekseltjes er op vast binden en de koolrabi naast elkaar leggen in een vuurvaste schotel, waarvan de bodem met boter bedekt is; vervolgens 2 dL. bouillon toevoegen en hierin de koolrabi gaar stoven (1 ½ á 2 uur). Intusschen de blaren en het uitgeschrapte vleesch van de knollen in de rest van de bouillon gaar stoven, het vocht binden met bloem en dit mengsel om de koolrabi gieten, als deze gaar zijn.

KOOLRABI MET BRUINE SAUS

1 KG. kleine koolrabi — 20 gram boter — 2 ½ dL. bouillon — 20 gram bloem — 1 theelepel citroensap — 1 kleine ui — suiker — peper — zout.

De koolrabi dun schillen en in hun geheel koken in zoo weinig mogelijk water met iets zout. In de boter de fijngehakte ui en de bloem bruin fruiten; het citroensap, een weinig suiker en peper toevoegen en de saus tot vereischte dikte laten inkoken. Tenslotte de koolrabi op een schaal overdoen en de saus er over gieten. Deze saus kan ook met versche tomaten of tomatenpureé vermengd worden.

KOOLRABI met spek.

1 KG. kleine koolrabi — 3 gram zout — iets peper — 100 gram doorregen spek — 10 gram boter.

De koolrabi schillen en in plakken snijden. Het spek in dobbelsteentjes snijden, in de boter lichtbruin bakken, dan de koolrabiplakken 5 min. er mede sauteeren, zout, een tikje peper en 1 dL. water toevoegen en de groente op een getemperd vuur gaar stoven (¾ á 1 uur).

GEBAKKEN BANANEN. (Banana asá)

4 bakbananen — 50 gr. boter of ½ dL. olie.

De bananen schillen, overlangs doorsnijden en desgewenscht eenmaal overdwars. In de bruine boter of warme olie aan beide kanten bruin bakken.

BOONEN. (Kouseband)

2 pond boonen — 40 gram boter — nootmuskaat zout.

De boonen in stukjes breken en zoo noodig afhalen, wasschen en gaar koken in ruim kokend water met zout (10 gram per liter). Het water afgieten en de groente met boter en nootmuskaat stoven. De boonen kunnen ook goed als salade met olie, azijn, peper en zout gegeten worden.

AUBERGINE'S MET VLEESCH. (Beregein coe carni)

4 aubergines — 1 pond rundergehakt — 100 gr. boter — bloem — 1 ui — 1 eetlepel gehakte peterselie — 1 dL. tomatenpurée — zout peper.

Verwijder van de aubergines de gekleurde schil, snijd de vruchten in de lengte in tweeën, bestrooi ze met zout en laat ze zoo een paar uur staan. Droog ze dan goed af met een schone doek, wentel ze door bloem en bak ze met 60 gr. van de boter mooi bruin.

Vermeng het rundergehakt met de gesnipperde ui, die in de overige boter lichtbruin gesmoord is, voeg er de gehakte peterselie, zout en peper bij.

Laat in de koekenpan waarin de aubergines zijn gebakken, het aangemaakte gehakt met de boter roerende gaar en lichtbruin worden. Leg dan laagsgewijs in een vuurvaste schotel beurtelings gebakken aubergine en gehakt, overgiet de schotel met de tomatenpurée, zet het gerecht dichtgedekt in de oven en laat het daarin door en door warm worden.

Ook kan men de aubergine in de lengte in tweeën snijden en snijd het vruchtvleesch diep kriskas in, zonder de

huid te beschadigen en friteer ze grondig. Daarna hale men het vruchtvleesch er voorzichtig uit en beschouw de halve leege aubergines als dienschalen.

Het vruchtvleesch kunt U nu met van allerlei vermengen b.v. met gehakte champignons, gemalen kaas of een kruidige vleeschvulling, bestrooi de gevulde helften met welbeboterd paneermeel en zet ze even in den oven.

GEVULDE KALBAS. (Kalbas llená)

1 kalbas — 500 gr. vleesch of resten van gebraden vleesch — 1 kopje water — 1 ei — stukje ui — 1 lepel tomatenpuree — peper — zout — nootmuskaat — 1 ½ lepel boter.

De kalbas in schijven snijden, schillen en voorzichtig het zachtsete gedeelte en het zaad eruit nemen, zoodat er een holte ontstaat. Wasch de stukken en kook ze een kwartiertje in water met zout. Maal in dien tijd het vleesch, vermeng het met peper, zout en noot, een stukje gebakken ui en het ei. Neem de kalbas uit het water en vul de holten met het mengsel. Maak de boter goed heet voeg het water toe en laat hierin de kalbas gaar worden. Bedruip ze af en toe en voeg er de laatste 10 min. de tomatenpurée bij. Men klopt ook wel 2 eieren los, wentelt daar de gevulde schijven in en bakt ze in boter gaar.

Dit gerecht kan ook in de oven klaar gemaakt worden, men plaatst dan de gevulde schijven in een vuurvaste schotel, begiet ze met tomatenpuree of kerriesaus en laat ze in den oven goed warm worden.

GEVULDE POMPOEN. (Pampoena llená)

1 kleine pompoen — 3 hard gekookte eieren 2 eetlepels bloem — stukje boter — uitje — ¼ L. water of melk — 1 pond tomaten — wat geraspte kaas zout — peterselie — paneermeel — 2 theelepels aroma.

Schil de pompoen en snijd hem in de helft. Hol een helft uit, snijd de rest in blokjes en kook dit gaar in water met zout. Smelt een stukje boter, voeg hierbij de geraspte ui

en de in stukjes gesneden tomaat en laat dit op een zacht vuurtje gaar worden. Voeg er daarna roerende de bloem bij en ¼ van het pompoenwater. Zeef het sausje en maak het af met aroma. Snijd de hard gekookte eieren in plakjes, leg de pompoenhelft in een vuurvaste schotel, giet er een gedeelte van de saus bij, daarna de stukjes pompoen, de plakjes ei, weer saus enz. Bestrooi alles met geraspte kaas, paneermeel en de gehakte peterselie. Plaats hier en daar een klontje boter en laat alles in den oven bruin worden.

GEVULDE AARDAPPELEN. (Batata llená)

6 groote aardappelen — 125 gr. geraspte kaas — 2 lepels boter — kopje melk.

6 Groote aardappelen schillen en met een beetje zout half gaar koken, een kapje afsnijden en uithollen. 125 gr. kaas raspen, vermengen met 2 lepels boter en het uitgeholde kruim, hiermee de aardappelen weer vullen. In een vuurvaste schotel plaatsen met een kopje melk en een lepel boter, wat overgebleven kaas over strooien en in den oven gaar laten worden.

KOKOSPUDDING. (Pudin di coco)

250 gr. geraspte kokosnoot — 1 L. kokoswater — 100 gr. maizena of custard — 100 gr. suiker — 2 eieren — wat sinaasappel — of citroenlimonade.

Men kan de klapper, inplaats van deze te raspen, ook in de vleeschmolen malen. Wanneer men niet tot 1 L. Kokoswater komt, de hoeveelheid aanvullen met wat melk en een paar lepeltjes suiker. De dooiers vermengt men met de suiker en de maizena. Men doet er een deel van het kokoswater bij, tot men een dun papje zonder klontjes krijgt. De rest van het kokoswater wordt aan den kook gebracht. Men roert er het papje door en laat de massa even opkoken. Neem de pan van het vuur en roer er vervolgens de geraspte kokos en de stijfgeklopte eiwitten door. Daarna giet men de massa over in een omgespoelde puddingvorm. De limonade met wat water aanlengen en met maizena of sago tot een sausje binden. Men kan er ook vanillesaus bij geven.

ZUURZAKPUDDING.

1 groote zuurzak — 150 gr. suiker — 1 dL. roode wijn op 5 dL. moes — 15 gr. witte gelatine.

De zuurzak doorsnijden, uitlepelen, en zeven vermengen met suiker naar smaak en de roode wijn. De gelatine (1 blad weegt ongeveer 2 gr.) in een weinig kokend water oplossen en door de moes roeren en gieten in een met water omgespoelde puddingvorm. In de ijskast laten stijf worden. Daarna aan alle kanten voorzichtig losmaken en de pudding op een natgemaakte schotel keeren. Men kan er een vanillesaus bij geven.

AARDBEIENPUDDING. (Pudin di fresas)

1 liter melk — 6 eidooiers — 1 pond suiker — 1 blik aard-

beien — 3 lepels maizena, citroenschil — 1 ons gelatine — 4 stukjes panlefi.

Van de melk, de dooiers, de suiker en de maizena een vla koken, daarna de in koud water geweekte gelatine toevoegen en laten oplossen. De stukjes panlefi in de stroop van de aardbeien laten weken. In een puddingvorm een laag vla gieten, dan de geweekte stukjes panlefi met wat aardbeien en zoo om de beurt de vorm vullen, goed koud laten worden en op een schaal uitstorten.

CHIPOLATAPUDDING. (Pudin di chipolata)

1 liter melk — 12 eieren — 1 pond suiker — vanille — citroenschil — 1 pond geconfijte vruchten — 1 ons rozijnen — 6 kleine panlefi — 2 lepels boter. Voor de saus: ½ liter melk — 3 eieren — 2 lepels maizena — vanille.

De eieren met de suiker kloppen en de melk toevoegen. De panlefi in sneetjes snijden en met boter besmeren, de geconfijte vruchten in kleine stukjes snijden. In een puddingvorm eerst wat vla gieten en dan om de beurt vullen, met panlefi, vruchten, rozijnen en vla. De pudding au bain-marie koken tot alles gestold is en laten afkoelen. Voor de saus; van de melk, de eieren en de maizena een vla koken, laten bekoelen en over de pudding gieten, 't geheel met geconfijte vruchten versieren.

RIJSTKOEKJES. (Arepa di aroos)

½ pond rijst — ½ pond suiker — 5 of 6 eieren — 1 klein blik melk — 2 lepels boter — vanille — kaneel en noot.

De rijst gaar koken en laten koud worden. Het meel zeven en met de melk door de rijst mengen. De eieren kloppen met de suiker en de kaneel, vanille en nootmuskaat hieraan toevoegen. Kleine koekjes in de boter bakken.

RIJST MET COCOSMELK.

250 gr. rijst — 125 gr. suiker — kokoswater — kaneel.

¼ Pond rijst koken, in het kokoswater de suiker oplossen, een beetje kaneel en een stukje lemoenschil er aan toevoegen, op het vuur zetten en steeds roeren altijd dezelfde kant uit. Als het kookt de gekookte rijst toevoegen en tot een dikke pap laten koken. In een schaal overdoen en er kaneel over strooien.

BANANENKOEKJES. (Arepa di bacoba)

3 bananen (groene schil) — 100 gr. bloem — ½ L. melk — 2 eieren — boter.

Van 100 gr. bloem, ½ L. melk, 2 eieren een gewoon flensjesbeslag maken, de 3 bananen fijn prakken met een vork en door het beslag mengen. Kleine ronde pannekoekjes hiervan bakken in boter. Voor het opdienen met kaneel en suiker bestrooien.

BANANENDESSERT. (Banana na tentacion)

eenige rijpe bakbananen — reuzel of olie — suiker — kaneel — Moscatelwijn.

Neem rijpe bananen, schil ze en snijd ze in tweeën, bak ze bruin in reuzel of olie met wat suiker. Laat ze koud worden in een kom, hier en daar een snee geven. Met dik suiker en fijne kaneel bestrooien en met wat Moscatelwijn overgieten, alles een paar uur laten trekken.

BANANENDESSERT. (Pasa boca di bacoba)

„panlefi" — bananen — 1 cup melk — ¼ cup maizena — 2 cup suiker — 2 eieren.

Bedek de bodem van een vlaschaal met „panlefi" (recept hieronder), snijd bananen in plakjes en bedek hier-

mede de „panlefi". Herhaal dit nog een keer. Maak een vla van 1 cup melk, ¼ cup maizena, 2 cup suiker en 2 goed geklopte eidooiers, doe de vla over de panlefi en de bananen en bedek het geheel met het tot schuim geslagen eiwit en laat het goed koud worden. Men kan het gerecht ook warm eten, men neemt dan een vuurvasten schotel en laat het een kwartier in den oven tot het schuim, van de geklopte eiwitten, licht bruin is.

7 eieren, ½ pond meel, ½ pond suiker, vanilleessence. Klop de eieren met de suiker tot een luchtige massa, voeg bij beetjes het goed gezeefde meel toe en de vanille. Bedek een bakblik met goed beboterd papier, stort de massa erin uit en bak het 30 minuten in een niet te warme oven.

FUNCHI PANNEKOEKJES. (Arepa di funchi)

375 gr. funchimeel — 250 gr. bloem — 3 eieren — een kleine liter melk — suiker en kaneel.

Al het meel langzaam in de melk oplossen, de geklopte eieren toevoegen evenzoo suiker en kaneel naar smaak. In een met heet vet ingesmeerde koekepan (ijzeren) kleine koekjes van bakken.

POMPOENKOEKJES. (Arepa di pampoena)

1 kleine of halve pompoen — melk — bloem — boter — 1 á 2 eieren — kaneel — suiker — rozijnen.

Schil de pompoen en snijd ze in stukken, kook ze gaar in wat water. Maak de stukken fijn. Voeg hierbij de geklopte eieren en de melk, doe er zooveel bloem bij dat het beslag dik wordt en niet van de lepel uitloopt, vervolgens de suiker er doorroeren, de kaneel en de rozijnen. In een koekepan de boter smelten en van het beslag iedere keer 3 of 4 kleine koekjes tegelijk bakken.

ZUURZAK-MOES.

1 zuurzak — 150 gr. suiker — (wat melk of room).

De zuurzak doorsnijden, uitlepelen en door een zeef wrijven, vermengen met de suiker. Deze zuurzakmoes kan b.v. appelmoes vervangen. Met wat melk of room er door, smaakt de moes heerlijk zacht.

PAPAJA-MOES.

1 Kg. niet te rijpe papaja — 1½ eetlepel lemoensap — 100 gr. suiker.

De papaja schillen en in stukken snijden, gaar koken met het lemoensap en weinig water. Zeven en suiker naar smaak toevoegen.

PAPAJA-COMPOTE.

1 groote papaja — ½ citroen of 1 lemoentje — 75 gr. suiker.

De papaja doorsnijden, pitten verwijderen, het vruchtvleesch uitlepelen en overdoen in een glazen schaal. Bestrooien met suiker en citroensap erover schenken. In de ijskast goed koud laten worden.

MANGO-DESSERT.

25 mango's — 125 gr. suiker.

Voor iedere 25 mango's 2½ pond suiker. De mango's wasschen, in stukken snijden koken en zeven. Dan de massa met de suiker koken tot de vereischte dikte bereikt is.

Eenige rijpe mango's schillen en de pitten verwijderen. Voor elk pond mango's een half pond suiker en 1 glas water. Men laat dit mengsel koken, totdat het zacht wordt, dan een paar druppels vanille naar smaak toevoegen. De compôte in de ijskast goed koud laten worden.

Men kan ze ook als volgt bereiden:

De mango's schillen, pitten verwijderen, het vruchtvleesch in stukken overdoen in een glazen schaal. Bestrooien met suiker en lemoensap naar smaak en in de ijskast koud laten worden.

MARMELADE VAN GUYABA'S.

zure guyaba's — suiker.

Wasch zure guyaba's, snijd ze door en kook ze met iets water tot ze goed zacht zijn (half uur). Wrijf ze door een zeef. Weeg de guyabamoes en neem voor elk pond één pond suiker. Kook ze met de suiker onder goed roeren tot een druppeltje in water even opstijgt. Men kan de massa in een puddingvorm laten bekoelen en later in plakken snijden. Ook worden er dikwijls vierkante staafjes van gesneden, in suiker gerold en in boterhammenpapier gewikkeld; de z.g. „bocadillas".

... voor
... schaal op-
... de kokosnoot.



POMPOENTAART. (Bolo di pampoena)

1 ½ pond pompoen — 1 pond suiker — 1 pond boter — 400 gr. bloem — vanille — theelepeltje kaneel — beetje kruidnagel — beetje nootmuskaat — 6 eieren — scheutje melk — een lepel bakpoeder — geconfijte citroenschil of sucade — rozijnen.

De pompoen schillen, in stukken snijden en in weinig water gaar koken en dan zeven. De boter tot room roeren, met de suiker vermengen en langzaam de goed geklopte eieren toevoegen, dan de specerijen, de gezeefde pompoen, eventueel een scheutje melk en op het laatst het meel met de bakpoeder. Vanille, sucade en rozijnen er door roeren, de massa in een beboterde vorm doen en in den oven gaar laten bakken.

KOKOSTAART. (Tert di coco)

125 gr. geraspte kokos — 1 ½ dL. melk — ¾ dL. kokoswater of alleen 2 ½ dL. melk — 2 theelepels zout — 25 gr. bloem — 35 gr. suiker — 4 á 5 eieren — 60 gr. boter — ¼ stokje vanille.

De boter goed roeren met de suiker, vanillemerg, het zout, de eidooiers en bloem en melk (kokoswater) toevoegen en alles roeren tot een gladde massa. De geraspte suiker [illegible] en het stijfgeklopte eiwit toevoegen en in een be-ten worden [illegible]uurvaste schotel in een w[illegible]en oven gaar bak- [illegible] of warm opdienen.

KOKOSTAARTJES (Tert di coco)

125 bloem — 100 gr. harde boter — 1 kleine kokos — suiker — 2 eieren.

Doe de droge bloem in een kom, snijd hierin de boter in stukken, zoodat ze niet smelt, doe zoowat een half kopje water er bij en roer bloem en boter voorzichtig doorelkaar tot het een bal vormt en rol het uit tot een lap. Vouw ze op en laat het deeg een half uur rusten op een koele plaats, herhaal deze bewerking 3 maal. Rasp de geschilde kokos, vermeng ze met de eieren en de suiker Snijd van het deeg vierkante of ronde stukjes, leg in het midden een beetje kokos, bestrijk de randen met eiwit, sla ze toe, bestrijk de bovenkant met ei, strooi er wat suiker op en bak ze in een heeten oven gaar.

SCHUIMPJES MET KOKOS OF PINDA. (Soenchi)

1 eiwit — 1 ½ lepel suiker — 1 ons kokos of pinda.

Klop het eiwit stijf, voeg er bij gedeelten de suiker bij en het laatst de gemalen kokos of pinda. Vorm van dit mengsel kleine hoopjes op een beboterde plaat en bak ze in een lauwe oven ongeveer 1 uur. (Electrische oven 300°F ¾ uur).

COCADE.

1 pond geraspte kokos — 1 pond bruine suiker (liefst klinker) — 1 kop water.

De suiker met het water tot een dikke stroop koken, de geraspte kokosnoot erdoor mengen, totdat het een taai mengsel wordt en een halve lemoen er in uitpersen voor de goede smaak. Men kan het geheel in een schaal opdienen of in de aan stukjes gekapte bast van de kokosnoot.

PINDAKOEKJES. (Koeki di pinda)

½ kop boter — ½ kop pindakaas — ½ kop bruine suiker — ½ kop witte suiker — 1 ½ kop bloem — 1 theelepel bakpoeder — iets zout. In plaats van bloem en bakpoeder kan men ook zelfrijzend bakmeel nemen.

Klop de boter 2 minuten tot room in een diepe kom, roer er de pindakaas door en voeg er daarna, steeds zorgvuldig roerend, de bruine en witte suiker bij. Vermeng bloem en bakpoeder en voeg dit bij het andere mengsel. Maak op een beboterd bakblik vierkantjes op 2 cM. afstand van elkaar, zoodat zich vierkante koekjes vormen. Blijken de koekjes bij het vormen wat te droog te zijn, doe er dan wat pindakaas of wat boter bij. Bak de koekjes in een warmen oven gedurende 10 minuten, zorg dat ze niet te bruin worden.

GUAJABAKOEKJES. (Koeki di guajaba)

1/3 cup boter — 1 ¼ cup suiker — 2 eieren — ½ cup melk — 1 theelepel vanilleextract — 3 ½ cup meel — ½ theelepel zout — 4 theelepels bakpoeder — 1 ½ cup guajabapasta — ½ cup kokend water.

Roer de boter tot room, klop de suiker er door, een heel ei, de melk en het vanilleextract; voeg de gezeefde bloem en bakpoeder toe en meng alles tot een gelijke massa en rol deze dun uit op een met meel bestoven plank. Snijdt er ronde koekjes uit. Los de guajaba-pasta op in het kokende water (gewone gelei kan zonder water gebruikt worden). Leg op de helft van de koekjes een theelepel gelei en bedek ze met de andere helft en druk de randen goed op elkaar. Klop het andere ei en besmeer de koekjes hiermede. Op een beboterde plaat 15 minuten in een matig verwarden oven (350° F) bakken.

CHATEAU.

½ pond boter — ½ pond suiker — 4 tabletten chocolade of 3 lepels poederchocolade — 1 kopje melk — 5 eieren — panlefi.

De boter tot room roeren en bij beetjes de suiker toevoegen (poedersuiker is het beste). De chocolade met de melk aanmengen en koud laten worden in de ijskast. De eieren kloppen, wit en geel apart, de geklopte dooiers en het chocolade mengsel bij de boter voegen, daarna het geklopte eiwit. Panlefi in plakken snijden en om de beurt met het mengsel in een vlaschaal of vorm doen, flink koud laten worden en met geconfijte kersen en gepelde noten garneeren.

TAART VAN PEREN. (Bolo di peer)

6 eieren — ½ pond meel — ½ pond suiker — ½ pond boter — 2 lepeltjes bakpoeder — 1 blik peren zonder sap.

De eieren kloppen met de suiker, de boter en het gezeefde meel toevoegen en de bakpoeder. De peren in stukjes snijden en erdoor mengen, de massa in een beboterde taartvorm gaar bakken.

VRUCHTENTAART. (Bolo pretoe)

1 pond meel — 1pon d suiker — 1 pond boter — 1 pond rozijnen — 1 pond krenten — 1 pond pruimen — 1 pond geconfijte lemoen — 1 pond geconfijte papaja — 1/8 pond bittere amandelen — ¼ pond zoete amandelen — 1 flesch cherry cordial — ½ glas brandy — 20 eieren.

Men begint een dag voor het bakken van de taart met de rozijnen, krenten en pruimen klein te snijden en met ½ pond suiker te koken. De lemoen en de papaja klein snijden en toevoegen, daarna de cherry cordial en de brandy. Alles goed met een houten lepel roeren en tot den volgenden dag laten staan. Boter en suiker roeren, de eieren kloppen en toevoegen, alles met de vruchten vermengen en op het laatst het meel erdoor strooien en alles nog eens flink roeren. In de oven nog pl.m. 1 ½ uur bakken.

BROODTAART (Bolo di pan)

4 broodjes — (dompjes) 1 groot blik melk — 6 eieren — ½ pond suiker — 2 lepels boter — 2 lepels rozijnen — 2 lepels gesneden geconfijte lemoen — 7 theelepels kaneel — vanille — een lepel vermouth.

De korst van de broodjes snijden en in water laten weeken goed uitdrukken en het brood verder in de melk laten weeken. De eieren kloppen met de suiker en bij het brood voegen met de rozijnen, lemoen, kaneel, vanille en wijn. Een half uurtje laten rusten en in een met boter ingesmeerde vorm gieten en in den oven gaar bakken. (ongeveer een uur)

BANANENBROOD. (Bolo di bacoba)

1/3 cup boter — 2/3 cup suiker — 1 ei — 2 cup bloem — 4 theelepels bakpoeder — 1 theelepel zout — 1 cup fijngemaakte bananen (2 á 3 stuks).

De boter tot room roeren, de suiker toevoegen, onder goed kloppen het ei er in mengen. De bloem, de bakpoeder en het zout zeven en er eveneens door mengen, op het laatst de fijngemaakte bananen er aan toevoegen. In een goed beboterde cakevorm overdoen en 1 uur bakken in een gematigde oven. (350°)

ANANASCAKE (Bolo di ananas)

½ cup boter — 1 cup suiker — 2 eieren — 1 cup versche fijngemaakte ananas — 2 cup meel — 1 theelepel bakpoeder.

De boter tot room roeren, de suiker toevoegen onder goed roeren en één voor één de eidooiers, vervolgens de ananas zonder sap. Voeg de gezeefde bloem en bakpoeder toe en de stijfgeklopte eiwitten.

In een beboterde ronde vorm overdoen en 1 uur bakken in een matig verwarmde oven (350° F). Laten afkoelen en bedekken met de volgende dikke saus: 2 cup poeder-

suiker zeven, 3 lepels ananassap toevoegen samen goed kloppen tot een roomig geheel verkregen wordt. De cake hiermee bedekken en met stukjes ananas en kersjes versieren.

RUMCAKE (Bolo di rom)

1 cup boter — 1 ½ cup suiker — 6 eieren — het sap en de geraspte schil van 3 lemoentjes — 1 ½ cup meel — 1 cup maizena — 2 theelepels bakpoeder — ¼ cup rum.

Roer de boter tot room, langzaam de suiker toevoegen. Eén voor één de eieren toevoegen en goed kloppen. De geraspte citroenschil en het sap toevoegen, vervolgens de gezeefde bloem, maizena en bakpoeder, op het laatst de rum. In een beboterde vorm overdoen en 1 ¼ uur bakken in een gematigde oven (350° F).

MANGO-IJS

Neem rijpe mango's en schil ze met een roestvrij mes, rasp het vruchtvleesch van de pit af en zeef het. Voeg suiker en room toe en doe dit mengsel in de laatjes van de ijskast. Een ijsemmer geeft beter resultaat.

ZUURZAK-IJS

Schil een zuurzak, stamp de vrucht met wat water tot de pitjes loskomen en zeef de massa. Voeg suiker, room en een beetje vanille toe, doe het mengsel in de laatjes van de ijskast. Men kan het mengsel ook rose kleuren.

ZUURZAK-LIMONADE

1 zuurzak — suiker naar smaak — (roode wijn).

De zuurzak doorsnijden, uitlepelen en door een zeef wrijven, vermengen met suiker en roode wijn. Men kan ook inplaats van roode wijn het verdunnen met water en in tumblers opdienen met stukjes ijs.

TAMARINDE-LIMONADE.

25 groote tamarinde — 8 glazen water — bruine suiker.

25 Groote tamarinde pellen, 8 glazen water in een schotel gieten en de tamarinde gedurende 1 nacht hierin laten weeken. De volgende ochtend roert men dit mengsel flink om met een houten lepel. Wanneer het mengsel goed dik is, giet men het door een zeef. Vervolgens doet men er naar smaak bruine suiker in en laat deze limonade koud worden in de ijskast.

Bij het opdienen doet men een paar blokjes ijs in de glazen.

TAMARINDE-STOOP

500 gr. tamarinde — 2 Kg. suiker — 1 L. water.

De tamarinde pellen en met het water opkoken. De suiker toevoegen en alles samen 1 nacht laten staan, daarna zeven en in, met sodawater goed omgespoelde flesschen schenken.

GECONFIJTE-TAMARINDE.

50 mooie tamarinde met weinig pitten — 1 L. water — 1 pond suiker.

De tamarinde pellen en één dag in de zon drogen. Het water koken met de suiker tot een stroopje en over de tamarinde schenken. Eén dag laten staan. Daarna de stroop opnieuw inkoken (zonder de tamarinde) en weer over de tamarinde schenken. Dit 5 dagen herhalen, daarna de tamarinde op een zeef laten drogen en door suiker wentelen.

ANANAS-GELEI.

1 Kg. ananas — 750 gram suiker.

De ananas schillen. De oogen eruit snijden en de ananas raspen of heel fijn snijden. Op een niet te warm vuur het vocht eruit laten trekken en zeven door een doek. Het vocht aan de kook brengen, suiker toevoegen en inkoken tot jamdikte. (Een lepel van de massa op een schoteltje af laten koelen en hier de dikte naar beoordeelen). Overdoen in met sodawater gewasschen en met schoon water omgespoelde potjes. Afsluiten door een stevig papiertje over het potje te binden. (Eerst het papiertje nat maken).

GECONFIJTE ORANJES. (Dushi di laranjas)

6 bittere oranjes — het gewicht van de vruchten aan suiker.

Borstel en wasch de vruchten goed schoon, zet ze een nacht in koud water weg en breng ze den volgenden dag met een ruime hoeveelheid versch water zachtjes aan de kook; laat ze koken, tot een toegespitst houtje gemakkelijk door de schil prikt. Laat de vruchten op een vergiet volkomen uitlekken, weeg ze, neem een gelijk gewicht aan suiker en laat die oplossen in een klein gedeelte van het kooknat (voor 1Kg. suiker niet meer dan 4 á 5 dL. vocht). Kerf met de punt van een scherp mesje de schil van de vruchten op gelijke afstanden zeer oppervlakkig in tot slechts even in het witte schilgedeelte, maar vooral niet tot het vruchtvleesch. Laat de vruchten in de suikerstroop zeer zacht ½ uur koken — eigenlijk meer trekken dan koken. Schep het schuim zorgvuldig af, breng de vruchten voorzichtig over in een stopflesch en giet er de eenigszins bekoelde stroop over, tot de vruchten geheel bedekt zijn; houdt ze, als ze willen boven drijven met een paar stokjes naar beneden. Laat voor het gebruik de oranjes zeker een paar maanden staan, tot ze door en door in de suiker geconfijt zijn.

GRAPEFRUIT-JAM (Dushi di grapefruit)

2 grapefruits — 1 ½ maal het gewicht van de vruchten aan water (op 500 gr. vruchten dus ¾ liter water) — 1 ½ maal het gewicht van de vruchten aan suiker. (op 500 gr. vruchten dus 750 gr. suiker).

Wasch de vruchten goed schoon, droog ze af en schaaf ze met een scherp mesje in zoo dun mogelijke plakjes, tegelijkertijd alle pitten en harde vliezen verwijderen. Zet de gesnipperde vruchten in het water een nacht weg; breng ze den volgenden dag aan de kook en laat ze zachtjes doorkoken tot de schilletjes door en door zacht zijn (ongeveer 1 ½ uur). Roer er vervolgens de suiker door, laat alles opnieuw aan de kook komen en kook de jam (zonder deksel) op een zacht vuur in tot de snippers geheel met de suikerstroop geconfijt zijn en dus doorschijnend zijn geworden (nog minstens 1 uur); roer van tijd tot tijd, om aanbranden te voorkomen. Controleer, of de jam voldoende is ingekookt, door eenige druppels op een schoteltje vlug te laten bekoelen en te onderzoeken, of de koude jam stevig is. Giet de jam in goed schoon gemaakte potjes, liefst tot aan het uiterste randje, leg er een in warm water geweekt stukje cellofaan over, dat dus de jam moet raken en bevestig dit met een elastiekje om de rand van het potje. Leg over het potje een schoteltje, keer dit met potje en al om en laat de jam dus met de sluiting naar beneden bekoelen.

TOMATEN-JAM (Dushi di tomaat)

Schil goed rijpe roode tomaten en laat ze zonder water inkoken tot een groot gedeelte van het water verdampt is. Weeg ze, voeg voor elk pond ¾ pond suiker toe, wat kaneel en kruidnagel naar smaak. Laat alles nog ½ uur koken totdat de massa de dikte van jam heeft en bewaar ze in goed schoongemaakte en gesloten stopflesschen.

EIER-COCKTAIL. (Cocktail di weboe)

6 eieren kloppen met een half pond poedersuiker, 4 lepels meel toevoegen; ½ flesch brandy, 4 lepels Angustura, 1 lepel vanille, een stukje citroenschil, met wat geklopt ijs alles goed schudden.

SINAASAPPEL-COCKTAIL. (Cocktail di applesina)

Pers het sap uit twee sinaasappels. Verdeel het vleesch van vier sinaasappels (zonder vellen of pitten) in kleine stukjes. Voeg een dessertlepeltje oranjebitter, en klein glas Fransche Vermouth, wat Jenever en poedersuiker naar smaak toe. Schudt alles goed door elkaar en zet het op ijs. Versier den cocktail in de glazen met een geconfijte kers.

ADVOCAAT (Ponche crema)

1 liter melk — ½ pond suiker — 4 dooiers — 1 lepel maizena — 1 waterglas brandy — 1 lepel vanille.

De melk met de suiker koken en koud laten worden. De dooiers flink kloppen, bij beetjes de melk toevoegen en de aangemengde maizena, zeven en op het vuur zetten; steeds blijven roeren, als het bijna kookt van het vuur nemen en blijven roeren, anders vormt zich een vel. De brandy en de vanille doorroeren, alles weer zeven en als het koud is in flesschen doen.

CÁLA.

½ pond boonchi wowo pretoe — 3 spaansche pepers — lepel zout — olie of reuzel.

Een half pond „boonchi wowo pretoe", (dit zijn kleine witte boonen met zwarte oogjes, in iedere kruidenierswinkel te krijgen, laat men 24 uur in water weeken. Van alle schilletjes ontdoen en op een zeef uit laten lekken. Vervolgens de boonen door de vleeschmolen malen (het fijnste

tandje gebruiken) en de spaansche pepertjes zonder zaa jes mee laten malen en een lepel zout. In een diepe ko overdoen en met een eierklopper flink kloppen tot het g heel een luchtige massa wordt. Olie of reuzel in een ijzer pannetje goed heet laten worden, met een lepel klei hoeveelheden in het vet doen en aan beide kanten bru laten bakken, op grauw papier laten uitlekken.

KAASBOLLETJES. (Kesita)

1 pond geraspte kaas — 6 eiwitten — peper — reuze

De eiwitten flink kloppen, de geraspte kaas toevoegen met een lepel roeren tot het een samenhangend gehee vormt. De reuzel heet maken, van het mengsel kleine bal letjes vormen en in de heete reuzel laten bakken tot z geel zien. (Niet bruin, anders worden ze bitter).



Menu's

Vleeschsoep

Kip met rijst

Mango dessert



Wijnsoep

Gestoofde vischballetjes

Zuurzakpudding



Jambo

Visch met rijst

Bananen koekjes



Tomaten soep

Gevulde aubergines met Rijst

Kokos pudding



Erwten soep

Gestoofde lever

Funchi — gebakken bananen



Pastei van hersenen

Wortel stobá

Funchi pannekoekjes



Pompoensoep

Gestoofd vleesch met aardappelen

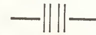
Maiskoek



Schildpadsoep

Gevulde kalbas met Aardappelen

Rijst koekjes



Sancochi

Broodtaart



Ingewandensoep

Bananen dessert



Aardappelsoep

Drado in de oven

Rijst met kokos



Vischsoep

Vleeschpudding met Aardappelen — Doperwten

Pompoen koekjes





Feestmenu's

Kippensoep

Pasteitjes

Gevulde visch met Purée — Wortelen

Chipolatapudding

—||||—

Vleeschsoep

Empanadas

Gevulde kaas met Doperwten

Chateau

—||||—

Kreeftensoep

Ravioli

Kip met champignons

Gepaneerde visch met gebakken aardappelen

Ananas pudding

—||||—

Aspergesoep

Kreeftensalade

Pastei Ogotá

Hajaccas

Aardbeienpudding

—||||—

